

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Berdasarkan hasil persepsi mengenai *cookies*, rasa adalah parameter terpenting pada produk *cookies* (62,5%) serta responden lebih menyukai *cookies* dengan tekstur *crispy* (81,55%). Responden mengkonsumsi *cookies* saat siang hari (61,31%), di rumah (75,60%), dan sedang menonton TV/Youtube/Media sosial (55,36%). Frekuensi responden mengkonsumsi *cookies* seminggu sekali dan sebulan sekali, sebanyak 5-7 buah *cookies* setiap kali makan.
2. Berdasarkan hasil persepsi mengenai serat dan wortel, responden dominan belum memenuhi kebutuhan serat per hari (71,43%) dan menyadari manfaat serat untuk memperlancar pencernaan (43,45%). Frekuensi responden mengkonsumsi wortel adalah tiga hari sekali dan seminggu sekali dalam bentuk makanan (85,71%).
3. Responden menyadari bahwa *cookies* wortel memiliki benefit bagi kesehatan tubuh (73,81%), sehingga responden tertarik untuk mengkonsumsi *cookies* wortel (83,33%).
4. Berdasarkan hasil uji sensori, panelis menyukai rasa (66,67%) dan warna (85%) *cookies* wortel, namun dari segi tekstur (86,66%) konsumen kurang menyukai *cookies* wortel karena memiliki tekstur yang keras dibanding *cookies* pada umumnya,

5.2. Saran

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai formulasi *cookies* wortel dalam mencari konsentrasi penambahan bubuk wortel yang terbaik agar didapatkan tekstur *cookies* wortel yang tidak keras.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmad, Tanveer., M. Cawood, Q. Iqbal, A. Arino, A. Batool, R. M. S. Taqir, M. Azam, and S. Akhtar. 2019. A Review: Phytochemicals in *Daucus carota* and Their Health Benefit, *Foods*. 8(9): 1-22.
- Almatsier, Sunita. 2004. *Penuntun Diet*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Amalia, Leiy., O. P. Endro, M. Rizal, dan M. Damanik. 2012. Preferensi dan Frekuensi Konsumsi Makanan Jajanan pada Anak Sekolah Dasar di Kecamatan Cijeruk, Kabupaten Bogor, *Jurnal Gizi dan Pangan*. 7(2):119-126.
- Annunziata, Azzurra., and R. Vecchio. 2012. Factors Affecting Use and Understanding of Nutrition Information on Food Labels: Evidences from Consumers, *Agricultural Economics Review*. 13(2):103-116.
- Ares, Gaston., and A. Gambaro. 2007. Influence of Gender, Agr Motives Underlying Food Choice on Perceived Heathiness and Willingness to Try Functional Foods, *Appetite*. 49:148-158.
- Astawan, Made., dan A. Leomitro. 2008. *Khasiat Makanan Mentah Raw Food Diet*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Augspole, Ingrida., T. Rakcejeva, and L. Dukalska. 2012. Content of Sugar, Dietary Fibre, and Vitamin C in Hybrids Of 'Nante' Carrots Cultivated in Latvia, *International Scientific Conference Proceedings Latvia*. <https://agris.fao.org/agris-search/search.do?recordID=LV2013000066> (28 Oktober 2020).
- Badan Pusat Statistik. 2018. Rata - Rata Konsumsi Per Kapita Makanan dan Minuman Jadi. http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2018/Konsumsi/Statistik_Konsumsi_Pangan_Tahun_2018/files/assets/basic-html/page124.html (24 Agustus 2020).
- Badan Pusat Statistik. 2018. Statistik Tanaman dan Buah-Buahan Semusim Indonesia. <https://www.bps.go.id/publication/2019/10/07/9c5dede09c85bc38302ea1c/statistik-tanaman-sayuran-dan-buah-buahan-semusim-indonesia-2018.html> (28 Oktober 2020).
- Badan Pusat Statistik. 2019. Pengeluaran untuk Konsumsi Rumah Tangga Provinsi Jawa Timur. <https://jatim.bps.go.id/publication.html?Publikasi%5BtahunJudul%5D=&Publikasi%5BkataKunci%5D=pengeluaran+untuk+makanan&Publikasi%5BcekJudul%5D=0&yt0=Tampilkan> (26 November 2020).
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit*. Jakarta.

- Bangun, A. P. 2003. Vegetarian: Pola Hidup Sehat Berpantang Daging. Surabaya: PT Agro Media Pustaka.
- Bazhan, Marjan., M. Mirghotbi, and Z. Amiri. 2015. Food Labels: An Analysis of the Consumers' Reason for Non-Use, *Journal of Paramedical Sciences*. 6(1):2-10.
- Buttrey, Ron G., D. R. Black, W. F. Haddon, L. C. Ling, and R. Teranishi. 1979. Identification of Additional Volatile Constituents of Carrot Roots, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 27(1):1-3.
- Carrillo, E., P. Varela, and S. Fiszman. 2012. Influence of Nutritional Knowledge on the Use and Interpretation of Spanish Nutritional Food Labels, *Journal Food Science*. 77(1):1-8.
- Catsberg, C. M. E. and G. J. M. K. Dommelen. 1990. Food Handbook. UK: Ellis Horwood.
- Cazor, A., C. Deborde, A. Moing, D. Rolin, and H. This. 2006. Sucrose, Glucose, and Fructose Extraction in Aqueous Carrot Root Extracts Prepared at Different Temperatures by Means of Direct NMR Measurements, *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 54(13): 4681 – 4686.
- Chaplin, Katherine., and A. P. Smith. 2011. Definition and Perceptions of Snacking, *Current Topics in Nutraceutical Research*. 9(1):53-59.
- Chapman, Colin D., V. C. Nilsson, H. A. Thune, J. Cedernaes, M. L. Greves, P. S. Hogenkamp, C. Benedict, and H. B. Schioth. 2014. Watching TV and Food Intake: The Role of Content, *Plos One*. 9(7):1-4.
- Chau, Chi-Fai., C. Chen, and M. Lee. Comparison of the Characteristics, Functional Properties, and in vitro Hypoglycemic Effects of Various Carrot Insoluble Fiber-Rich Fraction, *Swiss Society of Food Science and Technology*. 37: 155-160.
- Costa, Simone Leal da., N. P. Rossi, and R. R. Maldonado. 2013. Evaluation of Lactose in Milk and Dairy Products, *International Journal for Innovation Education and Research*. 1(3):1-4.
- Cristianto, Anthony. 2020. Pengaruh Proporsi Tepung Kacang Hijau dan terigu terhadap Nilai gizi dan Kontribusi Cookies pada Angka Kecukupan Gizi, *Skripsi S-I*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya. <http://repository.wima.ac.id/22888/> (17 Oktober 2020).
- Crofton, Emily C., A. Markey, and A. G. M. Scannell. 2013. Consumer's Expectations and Needs Towards Healthy Cereal Based Snacks: An Exploratory Study Among Irish Adult, *British Food Journal*. 115(8): 1130-1148.

- Cronin, d. A., and P. Stanton. 1976. 2-Methoxy-3-sec-butylpyrazine: an Important Contributor to Carrot Aroma, *Journal of the Science of Food and Agriculture*. 27(2):145-151.
- Darwis, Sudarwan Danim. 2003. *Metode Penelitian Kebidanan: Prosedur, Kebijakan, dan Etik*. Jakarta: EGC.
- Data Komposisi Pangan Indonesia. 2018. Terigu. <http://panganku.org/id-ID/view> (7 September 2020)
- Depkes RI. (2009). Sistem kesehatan nasional. <http://www.depkes.go.id>. (29 Oktober 2020).
- Dhingra, Devinder., M. Michael, H. Rajput, and R. T. Patil. 2012. A Review: Dietary Fiber in Foods, *Journal Food Science Technology*. 43(9):255-266.
- Divyashree, K., A. Sankar, R. C. Chandni, and A. V. Raghu. 2017. Dietary Fiber Importance in Food and Impact on Health, *International Journal of Research Granthaalayah*. 5(4): 17-21.
- Firmansyah, Anang. 2018. *Perilaku Konsumen (Sikap dan Pemasaran)*. Yogyakarta: Deepublish.
- Gupta, Ketki., and K. Dharni. 2016. Use and Influence of Nutrition Labelling: An Emerging Market Experience, *Nutrition and Food Science*. 46(3):441-456.
- Halingkar, Ivana. 2012. Kajian Pengaruh Penambahan Bahan-Bahan Kaya Serat terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Cookies*, *Makalah Komprehensif*, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya. <http://repository.wima.ac.id/12680/> (28 September 2020).
- Handayani, Susiasih dan R. A. Wibowo. 2014. *Koleksi Resep Kue Kering*. Jakarta: PT Kawan Pustaka.
- Heena, Samuel P., N. Hamid, J. Dufour, W. Harvey, and C. M. Delahunty. 2009. Consumer Freshness Perceptions of Breads, Biscuits, and Cakes, *Food Quality and Preference*. 20:380-390.
- Hendra, Phebe., R. Suhadi, D. Maria V, dan C. Heru S. 2019. Sayur Bukan Menjadi Preferensi Makanan Remaja di Indonesia, *Jurnal Kedokteran Brawijaya*. 39(4):331-335.
- Hernandez-Alcantara, Annel M., A. Totosaus, and M. L. Perez-Chabela. 2016. Evaluation of Agro-Industrial Co-Products as Source of Bioactive Compounds: Fiber, Antioxidants and Prebiotic, *Acta Universitatis Cibiniensis Series*. 20(2): 3-16.
- Hernandez-Ortega, Marcela Hernandez., G. Kissangou, H. N. Mondragon, M. E. S. Pardo, and A. O. Moreno. 2013. Microwave Dried Carrot Pomace as a Source of Fiber and Carotenoid, *Food and Nutrition*. 4: 1037-1046.

- Hess, Julie M., S. S. Jonnalagadda, and J. L. Slavin. 2016. What Is a Snack, Why Do We Snack, and How Can We Choose Better Snacks? A Review of the Definitions of Snacking, Motivation to Snack, Contribution to Dietary Intake, and Recommendations for Improvement, *American Society for Nutrition*. 6:466-475.
- Huda, Nurul dan M. E. Nasution. 2014. Current Issues Lembaga Keuangan Syariah. Jakarta: Ikatan Ahli Ekonomi Islam Indonesia.
- Ibrahim, Naufal Habib. 2017. Persepsi Konsumen terhadap Makanan Fungsional, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang. <http://repository.ub.ac.id/4947/> (29 Oktober 2020).
- Ide, Pangkalan. 2009. Health Secret of Dragon Fruit: Mengungkap Keajaiban si Kaktus Eksotis dalam Penyembuhan Penyakit. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Kartikasari, E. L. I. 2018. Pengembangan Produk *Soyfun Cookies* dengan Tepung Kacang Kedelai, *Proyek Akhir*, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta.
- Kohajdova, Zlatica., J. Karovicova, and M. Jurasova. 2012. Influence of Carrot Pomace Powder on the Rheological Characteristic of Wheat Flour Dough and on Wheat Rolls Quality, *Acta Scientiarum Polonorum Technologia Alimentaria*. 11(4): 381-387.
- Kratz, Rene Fester. 2020. Molecular & Cell Biology for Dummies 2nd Edition. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Kristanto, Vigih Hery. 2018. Metodologi Penelitian Pedoman Penulisan Karya Tulis Ilmiah. Yogyakarta: Deepublish.
- Kurniasih. 2012. Persepsi tentang Makanan Sehat pada Anak Usia Sekolah di SDN 02 Duren Sawit Jakarta Timur, *Skripsi S-1*, Fakultas Ilmu Keperawatan, Universitas Indonesia, Jakarta. <http://lib.ui.ac.id/file?file=digital/20313254-S43693-Persepsi%20tentang.pdf> (12 November 2020)
- Kusnandar, Feri. 2019. Kimia Pangan Komponen Makro. Jakarta: Bumi Aksara.
- Kusuma, Titis Sari., A. D. Kurniawati dan Y. Rahmi. 2017. Pengawasan Mutu Makanan. Malang: UB Press.
- Lai, H. M and T. C. Lin. 2006. Bakery Products, (dalam *Handbook of Food Science, Technology, and Engineering* Vol. 4, Y. H. Hui), USA: CRC Press, 148-1 – 148-48.
- Maina, Juliana Wanjiru. 2018. Analysis of the Factor that Determine Food Acceptability, *The Pharma Innovation Journal*. 7(5): 253-257.
- Manley, Duncan. 2011. Manley's Technology of Biscuit, Crackers and Cookies. UK: Woodhead Publishing Limited.

- Mardhatilah, Dina. 2017. *Kimia Fisika: Penerapan Kimia Fisika untuk Pengolahan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Instiper Yogyakarta.
- Mardon, Julie., E. Thiel, M. Laniau, S. Sijtsema, K. Zimmermann, and D. Barjolle. 2015. Motives Underlying Food Consumption in the Western Balkans: Consumers, Profile and Public Health Strategies, *International Journal Public Health*. 60:517-526.
- Masrul, M. 2018. Pengaruh Konsumsi Serat dengan Pengurangan Risiko Kanker Kolon di Negara Barat: Studi Meta Analisis, *Jurnal Kesehatan Masyarakat Andalas*.12(2):97-101.
- McGee, Bernestine B., V. Richardson, G. S. Johnson, A. Thornton, C. Johnson, K. Yadrick, M. Ndirangu, S. Goolsby, D. Watkins, P. M. Simpson, E. Hyman, F. Stigger, M. L. Bogle, T. R. Kramer, E. Strickland, and B. M. Sellers. 20008. Peception of Factors Influencing Helthful Food Consumption Behavior in the Lower Misissippi Delta: Focus Group Findings, *Journal of Nutrtition Education and Behavior*. 40(2): 102-109.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2014. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 41 Tahun 2014 tentang Pedoman Gizi Seimbang. hukor.kemkes.go.id/uploads/produk_hukum/Pmk%20No.%2041%20ttg%20Pediman%20Gizi%20Seimbang.pdf (2 November 2020)
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 2019. Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 28 Tahun 2019 tentang Angka Kecukupan Gizi yang Dianjurkan bagi Bangsa Indonesia. http://hukor.kemkes.go.id/uploads/produk_hukum/PMK_No__28_Th_2019_ttg_Angka_Kecukupan_Gizi_Yang_Dianjurkan_Untuk_Masyara_kat_Indonesia.pdf (26 Agustus 2020).
- Mudgil, Deepak. 2017. The Interaction Between Insoluble and Soluble Fiber, (dalam *Dietary Fiber For The Prevention Of Cardiovascular Disease: Fiber's Itercation Between Gut MMicroflora, Sugar Metabolism, Weight Control and Cardiovascular Health*, R. A. Samaan, Eds.), USA: Academic Press, 35-60.
- Nagarajaiah, Syamala Bellur and J. Prakash. 2015. Nutritional Composition, Acceptability, and Shelf Stability of Carrot Pomace-Incorporated Cookies with Special Reference to Total and β -Carotene Retention, *Cogent Food and Agriculture*. 1(1): 1-10.
- Nawirska and Kwasniewska M. 2005. Dietary Fiber Fractions from Fruit and Vegetable Processing Waste, *Food Chem*. 91(2): 221–225.
- Nurlidyawati. 2015. Faktor-Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Konsumsi Buah dan Sayur pada Siswa Kelas VIII dan IX SMP Negeri 127 Jakarta Barat, *Skripsi S-1*, Program Studi Kesehatan Masyarakat,

- Fakultas Kedokteran dan Ilmu Kesehatan, Universitas Islam Negeri Syarif Hidayatullah, Jakarta. <http://repository.uinjkt.ac.id/123456789/29592/1/NURLIDYAWATI-FKIK.pdf> (5 November 2020).
- Oakes, Michael E., and C. S. Slotterback. 2001. Gender Differences in Perception of Helthiness of Foods, *Psychology and Health*. 16:57-65.
- Oktaviana, Anik Sholekah., W. Hersoelistyorini, dan Nurhidajah. 2017. Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik *Cookies* dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok, *Jurnal Pangan dan Gizi*. 7(2): 72-81.
- Ora, Fellyanus Haba. 2015. Buku Ajar Struktur & Komponen Telur. Yogyakarta: Depublish.
- Othman, K. I., M. S. A. Karim, R. Karim, N. M. Adzhan, and N. A. Halim. 2013. Consumption Pattern on Fruits and Vegetables among Adult: A Case of Malaysia, *Academic Journal of Interdisciplinary Studies*. 2(8):424-430.
- Pampel, Fred C., P. M. Krueger, and J. T. Denney. 2010. Socioeconomic Disparities in Health Behaviors, *Annual Review of Sociology*. 36:349-370.
- Paran, S. 2009. 100+ Tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, & Kue Kering. Jakarta: PT Kawan Pustaka.
- Pradono, Julianty., dan N. Sulistyowati. 2014. Hubungan Antara Tingkat Pendidikan, Pengetahuan tentang Kesehatan Lingkungan, Perilaku Hidup Sehat dengan Status Kesehatan: Studi Korelasi pada Penduduk Umur 10-24 Tahun di Jakarta Pusat, *Buletin Penelitian Sistem Kesehatan*. 17(1):89-95.
- Purbohastuti, Arum Wahyuni. 2017. Efektivitas Media Sosial sebagai Media Promosi, *Tirtayas Ekonomika*. 12(2):212-231.
- Puspaningtyas, D. E., M. Iqbal, N. A. Chioiriyah, and I. Y. Setyorini. 2018. Food Label Reading Habit in Indonesia Nutrition Student: Multi-Strata Comparison Review, *Proceeding of the International Conference on Food and Agriculture*. <https://publikasi.polije.ac.id/index.php/ProceedingICOFA/article/view/1304/1102> (12 November 2020).
- Putri, Putu Anisa Sugiarta. 2018. Pembuatan *Cookies* Tinggi Serat Berbahan Tepung Komposit Terigu dan Tepung Kulit Pisang, *Skripsi S-I*, Politeknik Kesehatan Kemenkes, Denpasar. <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/1248/> (29 Oktober 2020)
- Rachman, Bella Nadya., I. G. Mustika, dan I. G. A. W. Kusumawati. 2017. Faktor yang Berhubungan dengan Perilaku Konsumsi Buah dan Sayur Siswa SMP di Denpasar, *Jurnal Gizi Indonesia*. 6(1):9-16.
- Rachmawati, Muchnuria. 2012. Mencegah Obesitas: Problema Obesitas pada Remaja. Malang: UB Press.

- Restiadi, Tjuk Imam. 2020. Pakan Alternatif dan Pengaruhnya pada Produktivitas Itik Lokal. Bandung: Panca Terra Firma.
- Romdonny, Jefry., dan M. L. N. Rosmadi. 2018. Peran Media Sosial dalam Mendukung Pemasaran Produk Organisasi Bisnis, *Ikraith Ekonomika*. 1(2):25-30.
- Rukmana, Rahmat. 1995. Bertanam Wortel. Yogyakarta: Kanisius.
- Sahni, Prashant and D. M. Shere. 2017a. Physico-chemical and Sensory Characteristic of Carrot Pomace Powder Incorporated Fiber Rich Cookies, *Asian Journal Dairy and Food Research*. 36(4): 327-331.
- Shani, Prashant., and D. M. Shere. 2017b. Effect of Different Packaging Materials on Sensory Attributes of Fiber Rich Cookies during Storage, *International Journal of Pure and Applied Bioscience*. 5(6): 265-272.
- Sartika, Ratu Ayu Dewi. 2011. Pengaruh Pendidikan Gizi terhadap Pengetahuan dan Perilaku Konsumsi Serat pada Siswa, *Jurnal Ilmu Pendidikan*. 17(4):322-330.
- Setiadi, Nugroho J. 2003. Perilaku Konsumen: Perspektif Kontemporer pada Motif, Tujuan, dan Keinginan Konsumen. Jakarta: PrenadaMedia Group.
- Sharma, Krishan Datt., S. Karki, N. S. Thakur, and S. Attri. 2012. A Review: Chemical Composition, Functional Properties and Processing of Carrot, *Journal Food Science and Technology*. 49(1): 22-32.
- Sharoba, A. M., M. A. Farrag, and A. M. Abd El-Salam. 2013. Utilization of some Fruits and Vegetable Waste as a Source of Dietary Fiber and its Effect on the Cake Making and its Quality Attributes, *Journal of Agroalimentary Processes and Technologies*. 19(4): 429-444.
- Soltoft, Malene., A. Bysted, K. H. Madsen, A. B. Mark, S. G. Bugel, J. Nielsen, and P. Knuthsen. 2011. Effects of Organic and Conventional Growth Systems on The Content of Carotenoids in Carrot Roots, and on Intake and Plasma Status of Carotenoids in Humans, *Journal Science Food Agriculture*. 91(4):767-775.
- Statista. 2020. Frequency of Biscuit and Cookie Consumption in Japan 2017. <https://www.statista.com/statistics/860436/japan-biscuit-cookie-consumption-frequency/> (1 November 2020).
- Sumanto, Agus. 2009. Tetap Langsing dan Sehat dengan Terapi Diet. Jakarta: PT Agro Media Pustaka.
- Sumardjo, Damin. 2006. Pengantar Kimia: Buku Panduan Kuliah Mahasiswa Kedokteran dan Program Strata I Fakultas Kedokteran. Jakarta: EGC.
- Sunarti. 2018. Serat Pangan dalam Penanganan Sindrom Metabolik. Yogyakarta: UGM Press.

- Supranto, J. 2007. Statistik untuk Pemimpin Berwawasan Global. Jakarta: Salemba Empat.
- Susilo, Agus., D. Rosyidi, F. Jaya, dan M. W. Apriliyani. 2019. Dasar Teknologi Hasil Ternak. Malang: UB Press.
- Swarjana, I Ketut. 2016. Statistik Kesehatan. Yogyakarta: Andi.
- Syarbini, M.H. 2013. A-Z Bakery: Referensi Komplet Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, panduan Menjadi Bakepreneur. Solo: Tiga Serangkai.
- Tarwendah, Ivani Putri. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2): 66-73.
- Thalia, Hana. 2020. Pengaruh Proporsi Maizena dan Hasil Samping Kopi terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Cookies Gluten-Free, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya. <http://repository.wima.ac.id/23039/> (26 September 2020).
- Thomson, Maria D., J. C. Spence, K. Raine, and L. Laing. 2008. The Association of Television Viewing with Snacking Behavior and Body Weight of Young Adults, *American Journal of Health Promotion*. 22(5):329-335.
- Trianto, Sabda Suryawan., S. Y. Lestyorini, dan Margono. 2014. Ekstraksi Zat Warna Alami Wortel (*Daucus carota*) Menggunakan Pelarut Air, *Ekulilibrium*. 13(2):51-54.
- Tsani, Ahmed Fahmy Arif., A. E. Astirani, R. Amalia, L. Indraswari, O. Lipitasari, dan C. E. Ayuningtiyas. 2018. Persepsi tentang Nutrition Claims, Perilaku Makan, dan Body Image antara Mahasiswi Kesehatan dan Non-Kesehatan, *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*. 15(1):10-15.
- Tuksoy, Secil and B. Ozkaya. 2011. Pumpkin and Carrot Pomace Powders as a Source of Dietary Fiber and Their Effect on the Mixing Properties of Wheat Flour Dough and Cookie Quality, *Food Science Technology Research*. 17(6): 545-553.
- Ulfa, Nurul. 2011. Hubungan antara Karakteristik Individu dan Pengaruh Teman Sebaya dengan Kebiasaan Konsumsi Serat Makanan pada Mahasiswa Penghuni Asrama UI Depok Tahun 2011, *Skripsi S-1*, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Indonesia, Jakarta. <https://fdokumen.com/document/nurul-ulfahpdf.html> (3 November 2020)
- Umar, Husein. 2003. Metode Riset Bisnis: Panduan Mahasiswa untuk Melaksanakan Riset dilengkapi Contoh Proposal dan Hasil Riset Bidang Manajemen dan Akuntansi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

- USDA. 2013. General Rules for Nutrition Labeling of Prepackaged Foods. https://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/General%20Rules%20for%20Nutrition%20Labeling%20of%20Prepackaged%20Foods%20_Beijing_China%20-%20Peoples%20Republic%20of_1-9-2013.pdf (3 November 2020).
- Vatanparast, H., N. Islam, H. Masoodi, M. Shafiee, R. P. Patil, J. Smith, and S. J. Whiting. 2020. Time, Location, and Frequency of Snack Consumption in Different Age Group of Canadians, *Nutrition Journal*. 19(85):1-9.
- Velmurugan, R., and V. Suganthi. 2013. Consumers Awareness and Preference Towards Biscuits. https://www.researchgate.net/publication/315891390_Consumers'_Awareness_and_Preferences_towards_Biscuits (12 November 2020).
- Wardaya, Anton., E. Sriwardiningsih, F. Sadeli, H. S. Hadiyanto, I. Djaja, J. Lizardo, K. E. N. Soebandrija, L. W. W. Mihardjo, M. Ichsan, N. Saputra, W. Kosasih, dan Y. Kurniawan. 2020. Strategic Management of Digital Era: Revisited Concepts and Findings. Surabaya: Artha Karya Pustaka
- Wardle, Jane., A. M. Haase, A. Steptoe, and M. Nillapun. 2004. Gender Differences in Food Choice: The Contribution of Health Beliefs and Dieting, *Annals of Behavioral Medicine*. 27(2): 107-116.
- Widyantara, Tantan., D. Z. Arief, dan E. Yuniar. 2018. Kajian Perbandingan Tepung Kacang Koro Pedang (*Canavalia ensiformis*) dengan Tepung Tapioka dan Konsentrasi Kuning Telur terhadap Karakteristik Cookies Koro, *Pasundan Food Technology Journal*. 5(2): 146-153.
- Young, F. V. K., C. Poot, E. Biernoth, N. Krog, N. G. J. Davidson, and F. D. Gunstone. 1994. Processing of Fats and Oils, (dalam *The Lipid Handbook Second Edition*, F. D. Gunstone, J. L. Hardwood, and F. B. Padley), UK: Chapman & Hall, 249-313.
- Zank, Gail M. and E. Kemp. 2012. Examining Consumers' Perception of the Health Benefits of Products with Fiber Claims, *The Journal of Consumer Affairs*. 46(2): 333-344.
- Zukryandry., B. Hidayat, dan D. Berliana. 2019. Analisis Preferensi Konsumen dan Proksimat Cookies Bebas Gluten Berbahan Baku Tepung Ubi Kayu (Manihot utilisima) Tinggi Protein, *Journal of Food System and Agribusiness*. 3(2):14-22.